2020 Château du Moulin-à-Vent

Moulin-à-Vent AOC, Château du Moulin-à-Vent

Un Beaujolais di altra dimensione

Descrizione del vino:
Un eccellente Gamay dal gusto che ricorda fortemente un buon Borgogna, proveniente da uno dei cru più rinomati della regione.
Abbinamenti:
Antipasti, paté o terrine di selvaggina fatti in casa, salse ai funghi marroni, brasati, pollame a carne rossa (anatra o faraona), bistecche, grigliate, formaggi a pasta semidura o dura (sbrinz o formaggio di malga).
Consigli per il consumo:
Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Paese d'origine:	Francia
Regione:	Beaujolais
Sottoregione:	Moulin-à-Vent
Produttore:	Château du Moulin-à-Vent
Valutazioni:	
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	13.0 %
Varietà d'uva:	100% Gamay
Numero di articolo:	1086720

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Château du Moulin-à-Vent

Moulin-à-Vent AOC
Château du Moulin-à-Vent

Origine:	Francia
Valutazioni:	
Varietà d'uva:	100% Gamay
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	18 Mesi in barrique
Gradazione alcolica:	13.0 %
Servizio:	Chambré tra 15 e 17 gradi. Il vino giovane deve essere decantato.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch